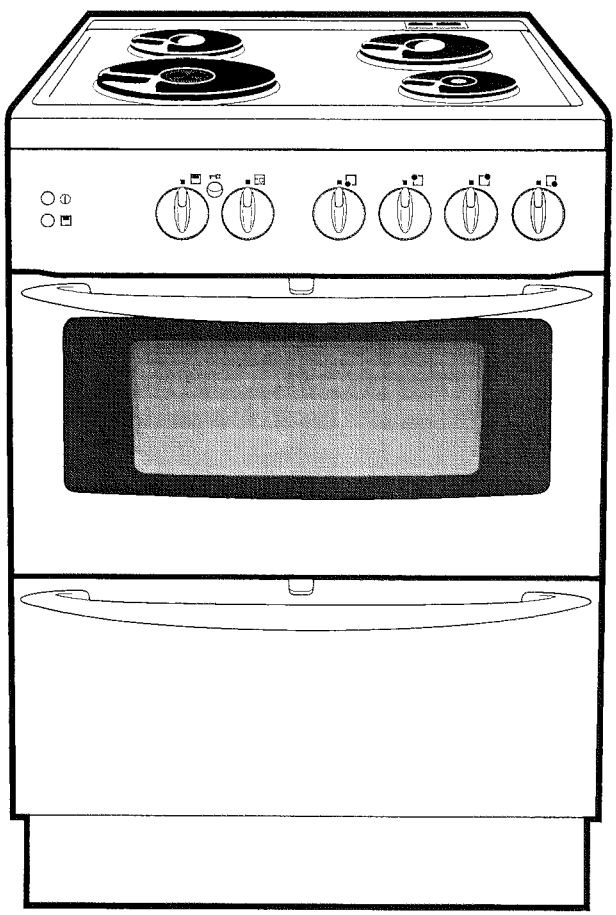
Electrolux

Spis

EK 6140 EK 7140
EK 6142 EK 7142



821 01 67-05/5

⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Barn

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet ska vara monterat och luckspärrarna ska vara i funktion.

Sätt spärrknappen i funktion samt lås tvåfunktionsspärren när spisen inte används.

Håll barn under uppsikt. Kärl, plattor och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll plattor och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt spärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

SÄKERHET 2

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:

Spisen 4
Plattorna 5
Ugnen 5
Förvaringslådan 5
Säkerhetsutrustningen 6

Före första användning:

Upphetta plattorna 7
Rengör tillbehören 7
Bränn av ugnen 7

Så här använder du:

Tvåfunktionsspärren 8
Luckspärren 8
Plattorna 9
Ugnen 10

Så här sköter och rengör du:

Emaljen 12
Plattorna 12
Ugnen 12
Lamporna 13
Förvaringslådan 14

Service 14

... råd och tips

Praktiska ... 19
Tekniska 20

Tabell för

Bakning 21
Grill & Matlagning 22

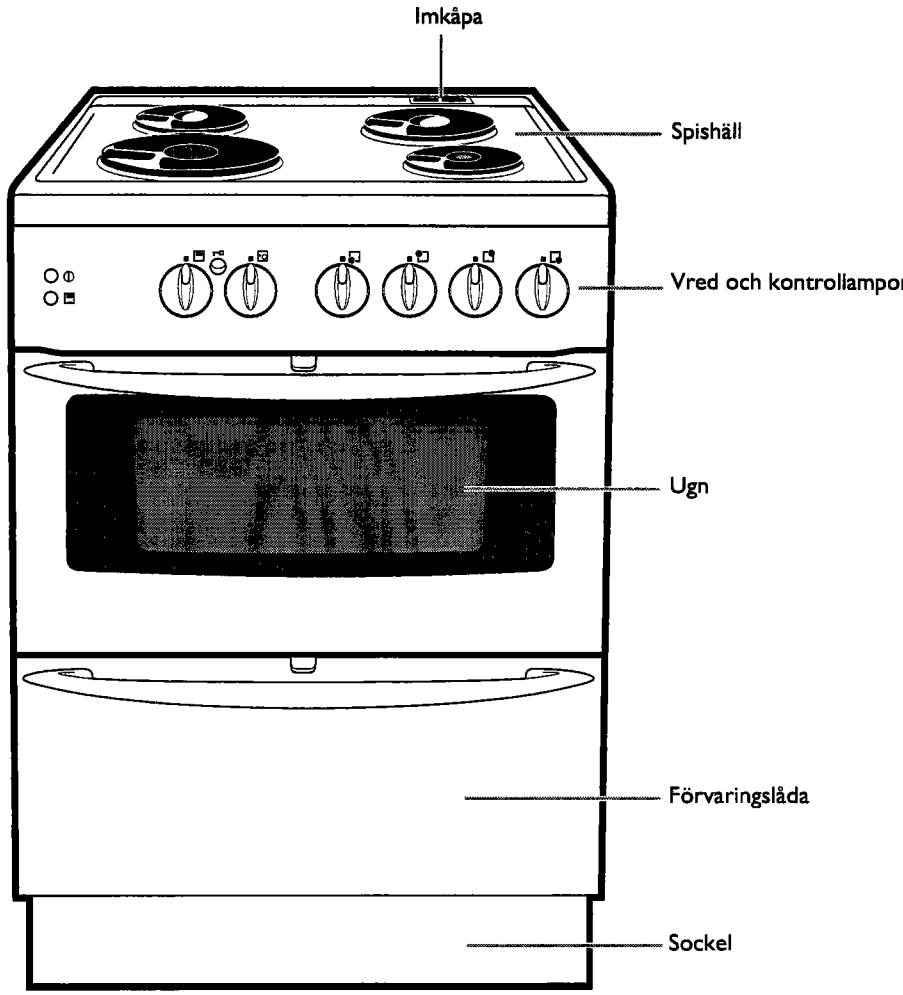
Skrotning 23

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning, 15
Tekniska uppgifter 15
Installation 16

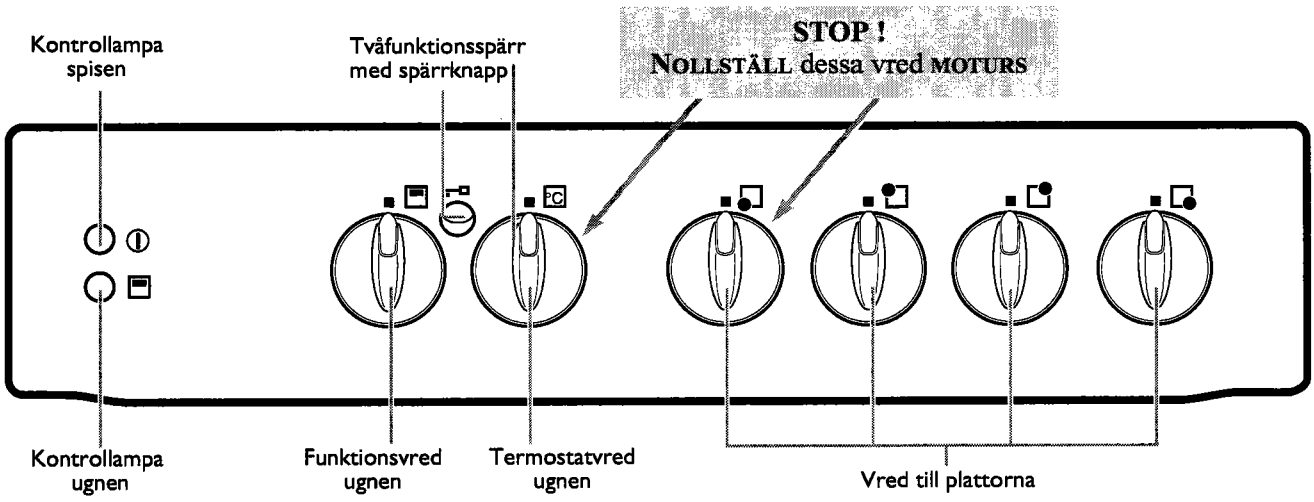
Bekanta dig med:

Spisen

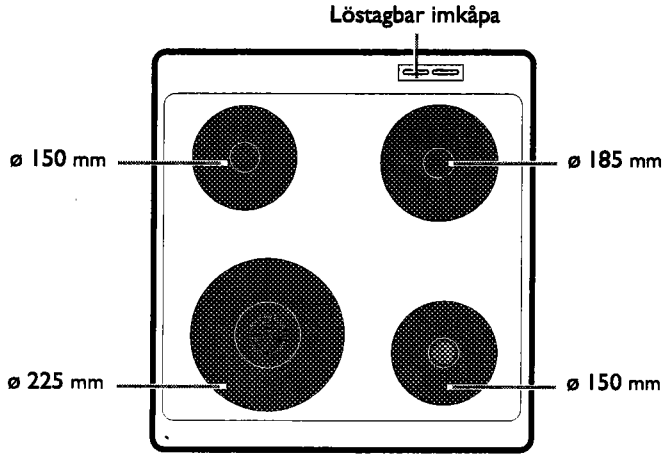


Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna



Plattorna

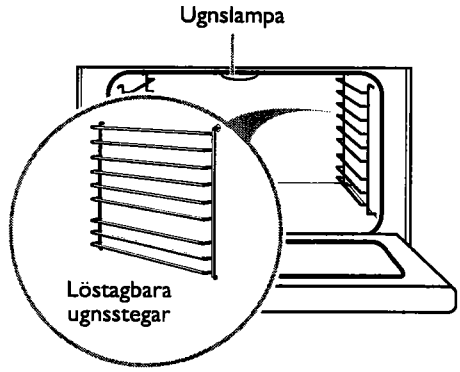


Spisen har fyra plattor. Snabbplattan, den främre högra har överhettningsskydd och är märkt med en röd prick.

Den främre vänstra plattan är **TEMPERATURSTYRD** och märkt med tre T. En inbyggd termostat gör att plattan håller en jämn värme när den kommit upp i önskad temperatur. Det innebär

- att fettet under hela stektiden håller samma temperatur, vilket är viktigt för att du ska få ett bra stekresultat
- att du endast i sällsynta fall behöver ändra vredinställning under tillagningen
- en minimal risk för överkok
- en minimal risk för vidbränning av t.ex. mjölkmat.

Ugnen



Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du" samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- belysning
- över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- S snabbstart.

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel "Så här rengör du".

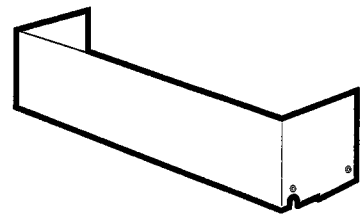
Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt en spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

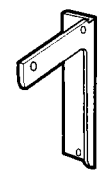
Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

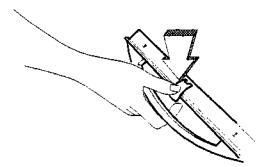
- godtagbara avställningsytor, min. 40 cm breda, finns på båda sidor om spisen
- tippskyddet och kastrullskyddet är monterat
- luckspärrarna är i funktion.



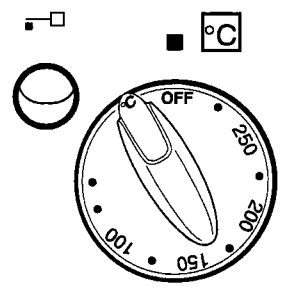
KASTRULLSKYDDET monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



TIPPSKYDDET ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



LUCKSPÄRREN gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 8).



Tvåfunktionsspärren

Spärren är inbyggd i termostatvredet och har dubbla funktioner. Välj efter säkerhetsbehov om du vill använda spärren med enkel– eller dubbelfunktion. OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Den röda kontrollampan lyser som vanligt om vreden inte är nollställda.

ENKELFUNKTION

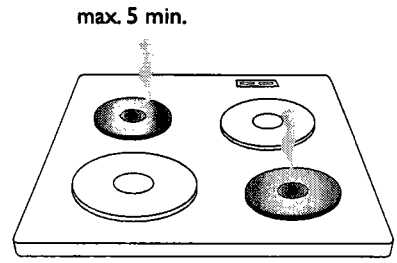
Strömmen till spisens funktioner är bruten när termostatvredet är inställt på OFF. Varken PLATTOR eller UGN fungerar, även om någon av misstag vridit på ett vred.

DUBBELFUNKTION

Är spärrknappen dessutom i funktion, gör du det ännu svårare för barn att "använda" spisen. Då krävs tvåhandsgrepp – som barn har svårt att klara – för att sätta på spisen.

Före första användning:

Upphetta plattorna



Plattorna är förbehandlande med ett rostskyddsmedel, som fäster bättre om du upphettar plattorna före användning.

Värm upp två plattor i taget, diagonalt placerade, på högsta effekt i max. fem minuter. Tänk på att hålla plattorna under uppsikt så att ingen kommer till skada, eftersom de blir mycket heta. Lätt rök och os utvecklas när rester av lösningsmedlet förångas. Bränn inte av ugnen förrän du är klar med plattorna.

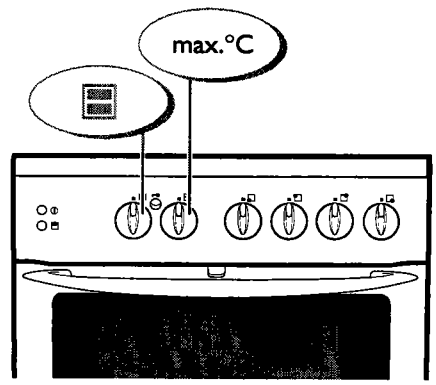
Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen

⚠ Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

1. Sätt på ▤ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Så här använder du:

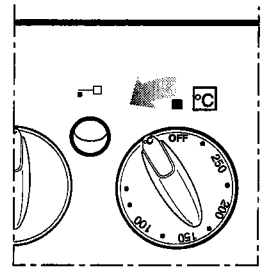
Tvåfunktionsspärren

Med enkelfunktion

För att "LÅSA" spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att FRIGÖRA spärren vrider du vredet medurs tills °C åter står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

A

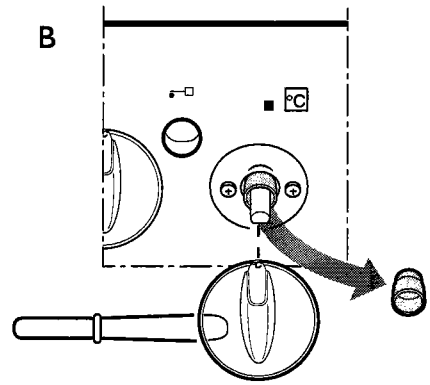


Med dubbelfunktion

Innan du använder den här funktionen första gången måste du sätta spärrknappen i funktion (se bild B)

1. Kontrollera att termostatvredet är "nollställt" dvs. °C står i läge "klockan 12".
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".

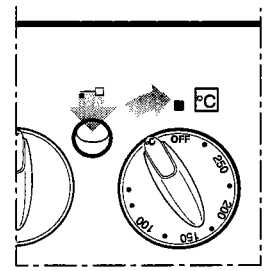
B



I fortsättningen behöver du bara göra så här:
För att "LÅSA" spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att FRIGÖRA spärren (se bild C) krävs tvåhandsgrepp. Tryck ner spärrknappen, håll den nedtryckt medan du vrider ugnens termostatvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

C

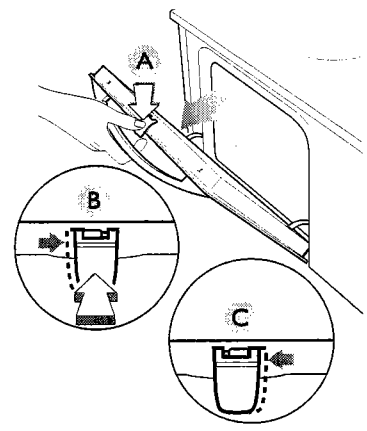


Luckspärren

A. Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B. När du vill sätta spärren UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.

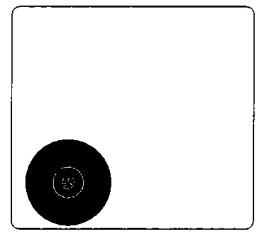
C. Om spärren inte är I FUNKTION, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



Plattorna

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

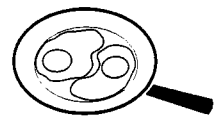
Temperaturstyrda plattan



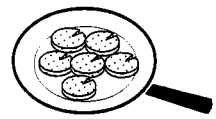
Vredet har steglösa lägen markerade från 1–12, där 12 ger den högsta värmen. Vrid MEDURS när du sätter PÅ plattan, samt MOTURS vid AVstängning. Plattan håller en jämn värme när den efter 5–7 minuter kommit upp i önskad temperatur.

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten. Även stekpannans material påverkar stektid och val av vredläge. Använd rekommendationerna här nedan som riktvärden, så lär du dig snart vad som gäller.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in rekommenderat läge på vredet. Färgen på fettets bottensats talar om för dig när det är dags att börja steka. När fettet tystnat ser du lätt dess färg om du håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten.



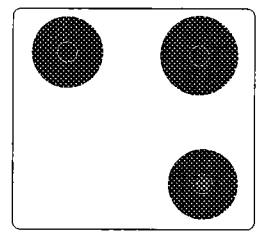
Läge 8 Svagt brynt fett. Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.



Läge 9 Brynt fett. Lämpligt för det mesta som ska stekas. Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

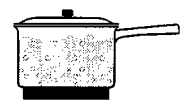
Läge 10 Kraftigt brynt fett. Lämpligt för tunna köttskivor.
Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

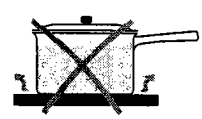
Övriga plattor



Vreden har fasta lägen 1–6, där 6 ger den högsta värmen. Dessa vred kan vridas både MED- OCH MOTURS. Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

Val av kastrull/stekpanna





För att spara tid och därmed energi, bör kastrullens-/stekpannans plana del av botten vara

- minst lika stor som plattan. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på plattan.
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Ugnen har:

BELYSNING

ÖVER/UNDERVÄRME, tak– och bottenelement inkopplade

ÖVERVÄRME, takelement inkopplat

UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat

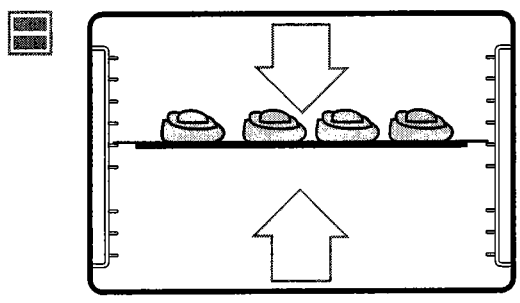
GRILL, grillelement inkopplat

SNABBSTART, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid *gratinering.*

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



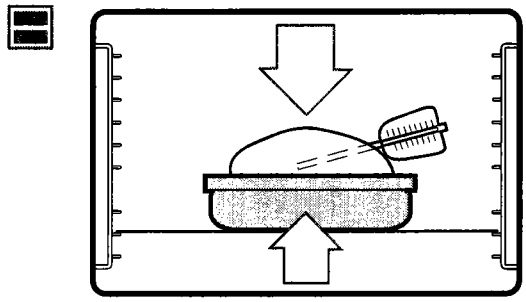
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nöt, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

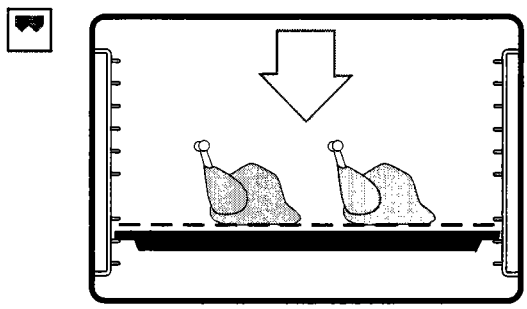


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

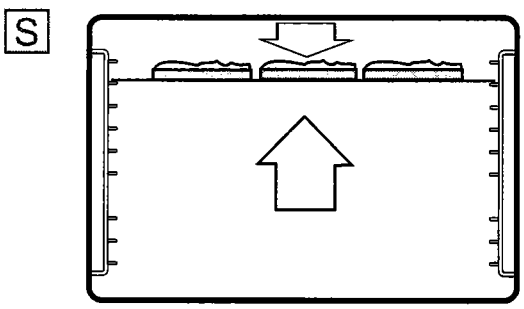
Ställ funktionsvredet på ▭ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3–5 MINUTERS UPPVÄRMNING**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Snabbstart

Ställ funktionsvredet på S och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av maträtter t.ex. gratänger och varma smörgåsar. Sätt in rätten i ugnen efter **3–5 MINUTER** uppvärmning på maximal temperatur.



Så här sköter och rengör du:

Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

Emaljen

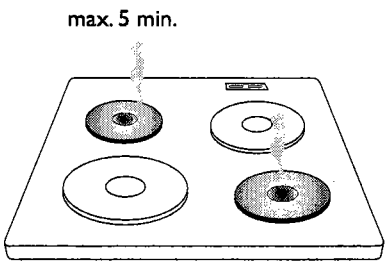
Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel som kan skada emaljen. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Plattorna

Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång. Smuts försämrar värmeöverföringen mellan platta och kärl. Torka därför av plattorna efter användning med en fuktig trasa och torka torrt.

Rengöring och rostskyddsbehandling

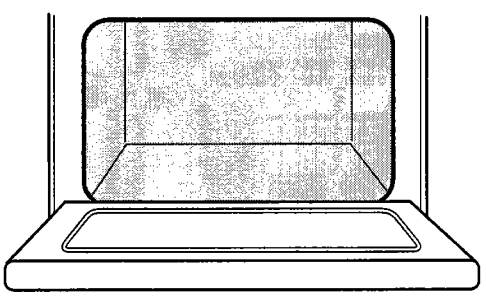
1. Rengör plattorna grundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
2. Stryk ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan. Färgen finns att köpa hos återförsäljarna och AB Elektroservice.
3. Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp två plattor i taget, diagonalt placerade, på högsta temperatur i max. fem minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedel förångas.
4. Ev. färg på händerna och emaljen, när den kallnat, tar du lätt bort med lacknafta.



Ugnen

Torka ur ugnen med varmt vatten och handdiskmedel. Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ▤ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



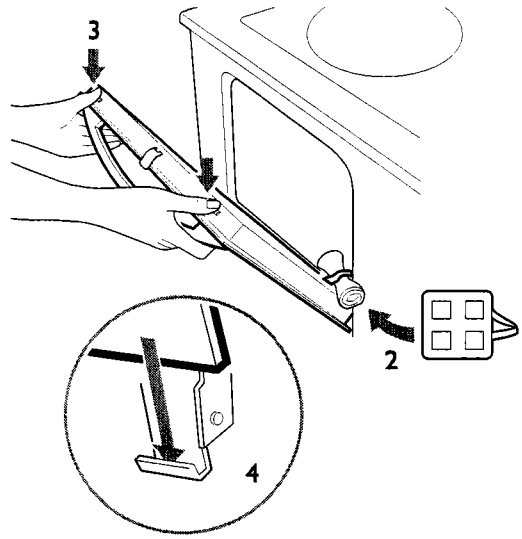
Ugnsluckan

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Emaljen rengör du med en trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd ett fönsterputsmedel till glaset.

Rengöring mellan glasen

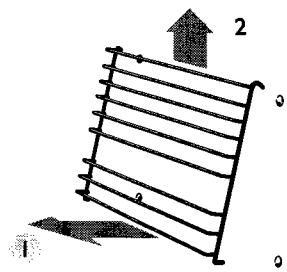
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

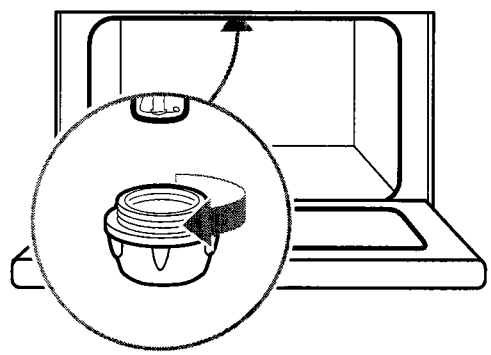
Plåt och långpanna torkas av med hushållspapper efter användning och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa.



Lamporna

Byte av ugnslampa

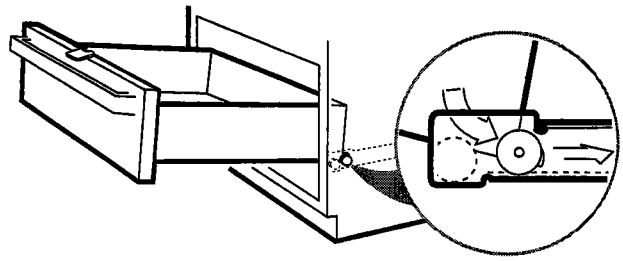
1. NOLLSTÄLL alla VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14–sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.



Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan

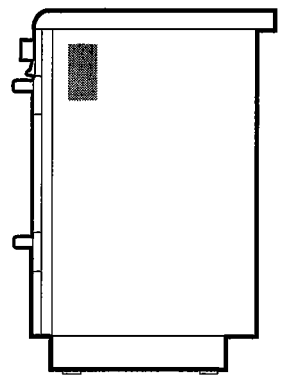


Du kan ta ut lådan för rengöring. Dra ut den en bit och ta sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Dra sedan ut lådan helt och lyft ur den.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Lyft upp lådan något den första biten när du skjuter in den, så hakar spärren inte fast i konsolen.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.



Om du får problem med spisen hittar du förslag till lösningar på s. 19 och 20. Använd endast original reservdelar.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHLbestämmelser som du får av säljaren.

Kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag om du behöver hjälp eller reservdelar. Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna, se "Hushållsutrustning, vitvaror – Service". Använd endast original reservdelar.

Finland

Spisen har i Finland ett års garanti och omfattar material– och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.

Kontakta OY ELECTROLUX KOTITALOUSKONEET AB HUOLTOLUX Björneborg tel. (02) 622 33 00 eller en av leverantören godkänd servicefirma. För uppgift om närmaste auktoriserade servicefirma, se telefonkatalogens gula sidor eller ring 9700-2662 (1.90 mk/min + Isa).

KONSUMENTRÅDGIVNING

Om du har frågor som gäller din produkt eller dess användning kan du ringa till vår konsumentrådgivning, tel. 0600-90699 (0.62 mk/min + Isa).

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
- bruksanvisning.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG
IEC klass Y

	EK 6140 EK 6142	EK 7140 EK 7142
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	55
TOTAL EFFEKT (W)		
230 V– spis	9 015	9 015
400 V– spis	9 032	9 032

PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	150	1 000
bakre högra	185	1 500
främre vänstra	225	2 000
främre högra	150	1 500

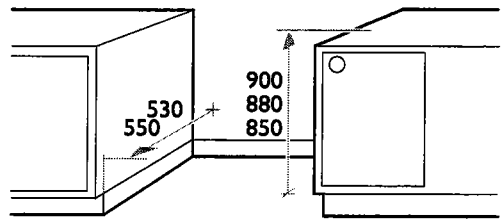
LAMPOR
Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.



60 CM bred spis har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Du kan endast ändra sockelns placering i djupled (se nästa sida).

70 CM bred spis har teleskopsockel och levereras för att passa till en bänkhöjd på 850 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjden och djupet på sockeln, så att spisen passar till en bänkhöjd på 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).

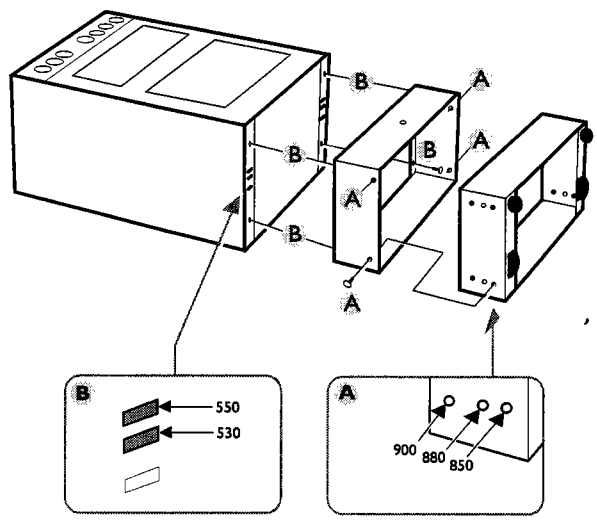
Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Ändring av sockelhöjd och -djup

Teleskopsockel

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

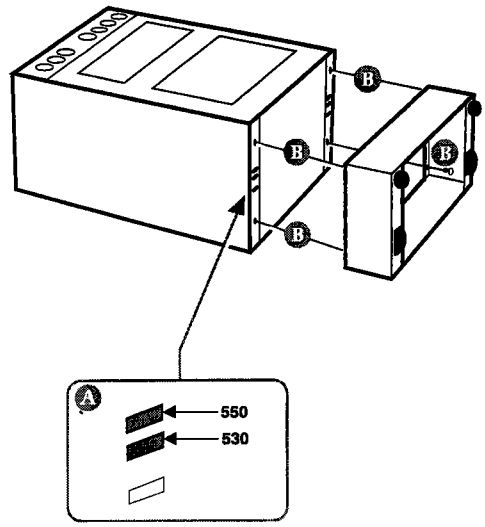


1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Välj läge 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

Fast sockel

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

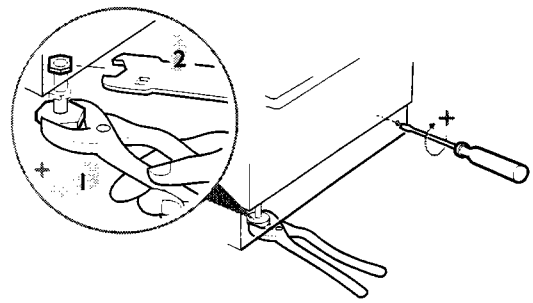
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.
3. Välj läge 550 mm (se bild A) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna).
4. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Om du vill kontrollera att spisen står plant placerar du ett vattenpass på hällramen, först på ramens vänstra eller högra sida, därefter på dess framsida.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna. När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern, skruva moturs. Använd den medföljande nyckeln.



Montering av säkerhetsutrustning

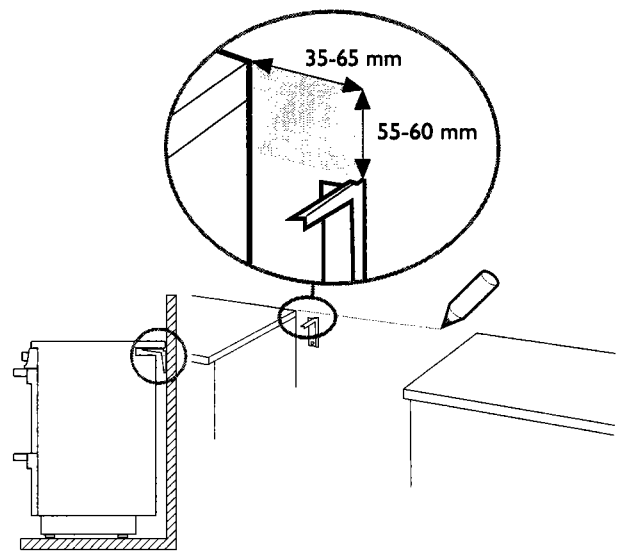
Tippskyddet

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

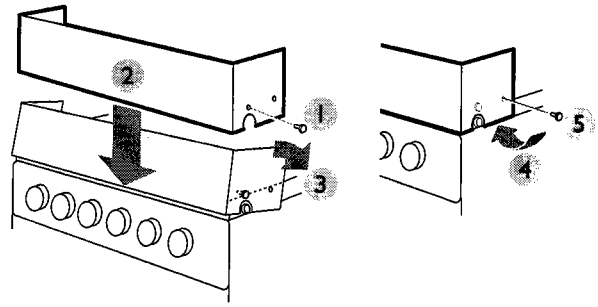
Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



Kastrullskyddet

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



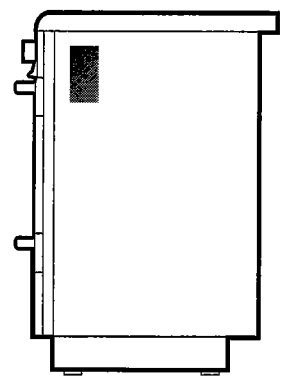
Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

SPÄNNING	SÄKRING
230V 1fas	25A
400V 3fas	3x16A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperaturen på vätskan är 37° för färsk jäst och 45 – 50°C för torrjäst.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

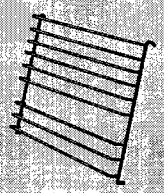
Problem	Orsak	Åtgärd
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att tvåfunktionsspärren är frånkopplad (se s. 8). Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 18).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. Gäller inte temperaturstyrda plattan (se s. 9).
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 13).
Plattorna är rostiga.	Spisen används sällan, t.ex. i fritidshuset.	Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet (se s. 12).
	Kokplattelock.	Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.

Bakning

	°C		Minuter
Bondbröd	225	N	30– 35
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	8– 12
Hålkakor	200–225	M	10– 15
Kuvertbröd	225–250	M	8– 10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	30– 40
Limpor, tunga	175–200	N	50– 60
Längder/kransar	200–225	N	15– 20
Maränger	100–125	M	40– 50
Muffins	225	M	10– 12
Mördegskakor	175–200	M	5– 10
Pepparkakor	175	M	5– 7
Rulltårta	225–250	M	5– 7
Scones	225–250	M	8– 10
Sockerkakor, lätta	175	N	35– 45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	50– 60
Tårtbotten	175–200	N	30– 40

Allmänt

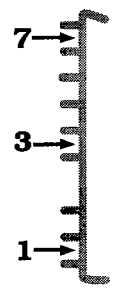
Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



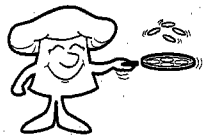
Placering i ugn

Ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Grill & Matlagning



	°C	°C		Minuter	°C
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	5– 7	
Bogbladsstek	175		N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M		55–60
Fisk					
– kokning	200		N		
– kokning i eget spad	100		N		
– stekning	200–225		N		
Fläskkarré	175		N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	12–15	
Fläskpannkaka	225		M		
Gratänger	225		N/M		
Grillkorv		275	Ö	5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	15–20	
Kyckling	175		N/M		
Kyckling, halvor *		200–225	N	40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	8–10	
Omeletter	200–225		M		
Piroger	225		M		
Pizza	250		M		
Potatis, bakad	225		M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M		
Revbensspjäll *	175	200–225	N		
Rostbiff	125		N		55–60
Skinka, färsk	175		N		70
Stek (nöt)	125		N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N		70–75
Strömmingsflundra	225		M		
Suffléer	175–200		M		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

Skrotning

1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära spisens bakstycke som möjligt.
3. Sätt spärrarna ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Electrolux

ELECTROLUX AB
Konsumentkontakt
Lilla Essingen

105 45 STOCKHOLM
Tel. 020–787750

2B tecknare ab

Tryckt på miljövänligt papper

© AB-HNR 97-06-04